



ADEGAMÃE

DORY

COLHEITA

2017

750ML

FICHA TÉCNICA

País // Portugal

Região // Lisboa

Localização das Vinhas // Ventosa, Torres Vedras, Portugal

Vinha de ligeira encosta

Clima // Atlântico

Solos // Argilo-Calcário

Tipo // Branco

Castas // Viosinho, Alvarinho, Arinto e Viognier

Denominação // IG Lisboa

Vinificação // Ligeira prensagem, decantação a frio, fermentação alcoólica a 14-15°C, durante 15 dias. Após esta ficou em batonnage sobre borras finas durante 4 meses.

Notas de Prova // Nariz muito intenso com notas de fruta tropical e toranja. Na boca a fruta está bem presente, também com mineralidade e com uma acidez refrescante. Final salino.

Gastronomia // Ideal a acompanhar qualquer tipo de peixe e marisco. Perfeita combinação com sushi e saladas.

Observações // Servir à temperatura de 10°C.

Teor Álcool // 13%vol

Acidez Total // 6.4g/l

pH // 3.34

Produção // 80 000 Garrafas

Engarrafamento | Lançamento // Fevereiro 2018

Enologia // Anselmo Mendes e Diogo Lopes

Caixa Cartão (6 x 0,75l)

	Garrafa	Caixa	Palete		
Altura (mm)	296	309	1700	Nº de Garrafas / Caixa	6
Largura (mm)	80	175	800	Nº de Caixas / Camada	21
Profundidade (mm)	80	253	1200	Nº de Camadas / Palete	5
Peso Líquido (Kg)	0,75	4,5	473	Nº de Caixas / Palete	105
Peso Bruto (Kg)	1,36	8,35	898		

Garrafa Dory 0,75l

EAN // 5600209865421

Caixa de Cartão (6 x 0,75l)

ITF // 65600209865423

DORY

2017

Viosinho
Alvarinho
Arinto
Viognier

